

# 铜锣烧技术在山东青岛能专业的学习

产品名称	铜锣烧技术在山东青岛能专业的学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

铜锣烧技术在山东青岛能专业的学习002

膳学派铜锣烧培训中心

铜锣烧红豆馅的制作是铜锣烧较讲究的工夫，从生豆泡水的时间，煮豆火候的掌控，到较后加糖，都要细心照顾才行。红豆内馅细致，香甜可口，绵蜜不腻，是人们的较爱。酸酸甜甜的草莓酱馅料，沁入嘴里的滋味，带给你的诱惑是挡也挡不住;蓝莓酱具有消除眼睛疲劳，预防老化的功效。淡淡蜂蜜香的饼皮，包裹着富含维生素C的果酱，吃起来酸甜可口。

膳学派铜锣烧技术培训内容：

- 1.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 2.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 3.铜锣烧制作流程与技巧；
- 4.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 5.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工。

铜锣烧其实就类似于中国人常吃的豆沙饼，只不过铜锣烧的饼皮会散发出浓浓的蜂蜜的香甜气息，口感也松软。馅料有红豆馅、奶油馅、水果馅等，与外皮搭配起来有一种别样的风味。

它可以直接食用，也可以搭配饮料、奶茶等作为下午茶，都是很好的享受。很多人都喜欢吃铜锣烧，而自己在家里如果有条件的话，就可以记住铜锣烧配方，等空闲时候动手做起来吧。